الباب الثاني: الإشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة

1. الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط المقاهي (تدخين الشيشة)

بموجب القانون الاتحادي رقم (15) لسنة 2009 في شأن مكافحة التبغ وقرار مجلس الوزراء رقم (24) لعام 2013 بشأن اللائحة التفصيلية للقانون نفسه. والأمر المحلي رقم (2) لعام 2012 بشأن حظر بيع التبغ بالمحلات الواقعة بالمناطق السكنية بالإمارة. ينقضي التالي على نشاط مقهى الشيشة

يجب الحصول على موافقة مبدئية من إدارة الصحة العامة علي نشاط تقديم الشيشة قبل البدء في إجراءات الترخيص الاقتصادي لإعتماد الموقع ضمن المناطق المسموح بها بالإمارة – تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع بالموقع الالكتروني للدائرة https://phe.am.gov.ae

❖ الاشتراطات الادارية:

- توفير مخطط تفصيلي داخلي للموقع يحدد المساحات والتقسيمات الداخلية للمنشأة ومحتوياتها من الشركات المعتمدة لدي إدارة الصحة العامة.
- أن تكون ساعات العمل فى تقديم الشيشة ومنتجات التبغ من الساعة العاشرة صباحا حتى الثانية عشر مساءا ويجوز تمديد هذه الفترة بتصريح من الجهات المعنية.

❖ الموقع

- يمنع إقامة نشاط تقديم الشيشة ومنتجات التبغ داخل المناطق السكنية بالإمارة وفقا للمخطط العمراني
- يسمح فقط بترخيص مقاهي تقديم الشيشة فى المناطق المصنفة تجاري، سياحي، تجاري سكني التي تقع على الشوارع الرئيسية.
- يمنع إقامة نشاط تقديم الشيشة ومنتجات التبغ بجوار المساجد، المدارس والجامعات والمعاهد العلمية، الحضانات، المنشأة الصحية، المنشأة الرياضية، أماكن التسلية والترفيه والمسارح ودور السينما وما يماثلها، المنشأت الصناعية ومحطات تعبئة وتوزيع الوقود أو الغاز وملحقاتها وغيرها من المنشأت التي نصت عليها اللائحة بقرار مجلس الوزراء.
- يجب ألا تقل المسافة بين تقديم الشيشة والمساجد عن 100 متر مربع و150 متر مربع عن دور التربية والتعليم والمعاهد العلمية.
- يجب ألا تقل المسافة بين الموقع والأحياء والبنايات السكنية عن 150 متر مربع.
- يجب أن يكون الموقع بعيد عن المدخل الرئيسي للمبني بمسافة لا تقل عن 7.5 متر مربع. ولا يفتح مباشرة عليه.
- توجد شروط خاصة لمواقع تقديم الشيشة داخل مراكز التسوق والمراكز التجارية والمباني التجارية والفنادق -مراجعه اللائحة التفصيلية
- ألا تسبب المنشاة أي إزعاج للمبني أو الجوار أو المنطقة بشكل عام أو لحركة المرور أو المواقف العامة.
- توفير مخرج طوارئ للمحل مع وضع علامات إرشادية دالة على ذلك، إذا كان المحل يتسع لأكثر من 50 مقعدا.

❖ المبنى والمساحة

- الحصول على موافقة مالك المبني / العقار أو الجهة المخولة (رسالة عدم ممانعة) بتقديم خدمة الشيشة داخل المبني.
- يجب أخذ الموافقات الفنية من قطاع الشؤون الهندسية والدفاع المدني على التصميم الداخلي والديكور داخل المنشأة
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية عن 200 متر مربع.
- يجب أن تكون المنشأة معزولة عزلا تاما عن المناطق المجاورة وألا يقل ارتفاع المنشأة عن 3 أمتار.
- أن تكون الأبواب آلية الإغلاق وأن تبقي مغلقة جميع الأوقات باستثناء اوقات الدخول والخروج.
- يجب ان يكون المبني مجهز بمصدر مياه صالح للشرب – نظام صرف صحي مناسب – مصدر كهرباء مناسب.

❖ منطقة تجهيز الشيشة

- يجب توفير موقع منفصل ومعزول عن صالة المقهى لتجهيز وإعداد التبغ ومستلزمات الشيشة.
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية للموقع عن 10 متر مربع.
- تجهيز جدران الموقع بالصبغ الزيتي المناسب او تغطيته بالسيراميك فاتح اللون، توفير تهوية مناسبة بالموقع، توفير أسقف ثابتة أو مستعارة غير قابلة للاشتغال وقابلة للتنظيف، توفير إضاءة مناسبة، الأرضيات مغطاة بالسيراميك فاتح اللون ومزود بفتحة صرف صحي.
- تجهيز الموقع بطاولة تحضير للشيشة من معدن غير قابل للصدأ – أرفف من معدن غير قابل للصدأ لتخزين أدوات ومعدات الشيشة عليها – مغسلة مزدوجة لغسل وتنظيف أدوات ومعدات الشيشة موصلة بمصدر مياه صالح للشرب (بارد – ساخن) لأغراض التنظيف والتطهير.
- توفير منصة لإشعال الفحم داخل الموقع مجهزة بنظام تهوية ميكانيكية لطرد الهواء العادم للخارج مباشرة مع الالتزام بالإشتراطات البيئية في التخلص من الهواء العادم.
- توفير ثلاجة تبريد لحفظ عبوات التبغ المغلقة او المستخدمة للحفاظ على المنكهات من ارتفاع درجات الحرارة.
- توفير تخزين آمن مناسب للفحم في حاويات خاصة غير قابلة للاشتعال لحفظ وتخزين أكياس الفحم ويجب أن يكون بعيد عن أي مواد قابلة للاشتعال. ووضع إشارة على الحاويات تفيد انها تحتوي على فحم – قابل للاشتعال.
- يجب أن يكون التبغ أو التبغ المنهكة المستخدم من نوعيات مطابقة للمواصفات الاماراتية المقررة في ذلك وذات صلاحية سارية.
- يمنع تخزين أو إعداد أي غذاء داخل موقع تجهيز الشيشة تماما ويتم الفصل بين جميع الادوات والمعدات والعمال للشيشة والغذاء.

❖ منطقة تقديم المشروبات الباردة والساخنة

- يجب توفير موقع منفصل ومعزول عن صالة المقهى ومنطقة تجهيز الشيشة.
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية للموقع عن 15 متر مربع.
- تجهيز جدران موقع التجهيز بالسيراميك فاتح اللون لارتفاع لا يقل عن 2.5 متر. توفير تهوية مناسبة بالموقع، توفير أسقف ثابتة أو مستعارة غير قابلة للاشتغال وقابلة للتنظيف، توفير إضاءة مناسبة ومحمية بصورة مناسبة.
- يجب ان تكون جميع الادوات والمعدات المستخدمة في إعداد وتحضير المشروبات من معدن غير قابل للصدأ (الإستانلس استيل) -مناسبة وبحالة جيدة لا تسبب تلوث للغذاء – يسهل تنظيفها وتطهيرها.
- توفير عدد مناسب من طاولات العمل من معدن غير قابل للصدأ (الإستانلس استيل) لإعداد وتجهيز الغذاء
- توفير أحواض غسيل ذات عمق مناسب للعمل بما يتناسب مع نوع العمل بالموقع (حوض غسيل للخضروات – حوض غسيل للحوم – حوض غسيل للأدوات والمعدات)
- توفير حوض غسيل أيدي مجهزة بالتجهيزات الصحية اللازمة لغسيل الايدي (ماء بارد وساخن – صابون سائل – محارم ورقية للتجفيف)
- في حال إستخدام أكواب ذات الاستخدام المتكرر. يجب توفير ماكينة غسيل أوتوماتيكي للأدوات والمعدات على أن تحتوي على برنامج غسيل وتطهير بالكيماويات المعتمدة ودرجة الحرارة اللازمة وفقا لتعليمات الشركة المصنعة.
- في حال طلب إعداد وتجهيز وجبات غذائية خفيفة مثل الساندويتشات والفطائر يجب الالتزام بكافة الاشتراطات الصحية للنشاط المطلوب وفقا للشروط الصحية للأنشطة الغذائية بإدارة الصحة العامة. على أن يكون موقع الاعداد معزول عن صالة المقهى ولا يفتح مباشرة عليه.

❖ صالة تقديم الشيشة

- يجب ألا تقل مساحة صالة تقديم الشيشة بالمقهى عن 150 متر مربع مساحة داخلية. ولا يسمح بتقديم الشيشة في المناطق الخارجية للمنشأة أو التوصيل خارج حدود المنشأة.

- يجب ألا يزيد عدد الأفراد المتواجدين في المنشأة في وقت واحد عن العدد المسموح به وبمعدل 2 متر مربع للفرد الواحد.
- يجب أن تكون صالة تقديم الشيشة والتدخين مستوفيه للشروط والمواصفات الخاصة بالتهوية والتكييف الآتية : ضغط الهواء في الصالة ما بين (5-7) باسكال أو بما يعادل (0.02-0.03) بوصة ماء , لا يقل معدل تدفق الهواء الداخل للموقع عن 25 لتر/ ثانية لكل شخص مصمما على الحد الأعلى لكثافة الإشغال , طرد الهواء الملوث (العادم) للخارج مباشرة بطرق ميكانيكية ولا يجوز إعادة تدويره في منظمة التهوية والتكييف , يجب أن يكون النظام قادر علي تبديل الهواء بما لا يقل عن عشر مرات حجم الهواء في الصالة لكل ساعه وأن تبقي منظومة التهوية تعمل طيلة ساعات العمل في المنشأة .
- أن تكون مخارج الهواء العادم على بعد (7.5) متر على الاقل من مخارج ومداخل المباني والنوافذ وفتحات تزويد أنظمة التكييف بالهواء الخارجي
- يجب أن تتوفر شروط السلامة داخل المنشأة ومرافقها والتي تشمل استخدام مواد مقاومة للحريق وتوفير الأنظمة الخاصة بمكافحة الحريق وفقا متطلبات إدارة الدفاع المدني.
- توفير عدد مناسب من دورات المياه للرجال والنساء يتناسب مع عدد الطاولات المخصصة للزبائن في الصالة. مجهزة بكافة التجهيزات اللازمة مع الاهتمام بالنظافة الدورية لها وصيانتها.
- استخدام ماصات (Mouth Piece) من الانواع التي تستخدم لمرة واحدة فقط ((disposable.
- يجب عدم تقديم الشيشة داخل البائن المغلقة من ثلاث جهات او أكثر.

❖ في حال إضافة أي نشاط أخر للمقهي مثل البلياردو والسنوكر وغيرها من الأنشطة الاقتصادية يجب الإلتزام بكافة الإشتراطات الصحية الخاصة بالنشاط الجديد مع الفصل عن مناطق التدخين وزيادة المساحة المطلوبة للنشاط بالموقع.

❖ نشاط مطعم ومقهى شيشة

- يجب أن يكون الموقع مرخص لنشاط مطعم ومستوفي للاشتراطات الصحية لنشاط مطعم وفقا للائحة الاشتراطات الصحية للأنشطة الغذائية بإدارة الصحة العامة.
- توفير صالة خاصة لتقديم الغذاء داخل المنشأة منفصلة عن صالة تقديم الشيشة بالمنشأة بحيث لا تزيد مساحة صالة تقديم الشيشة عن (50 %) من مساحة الصالة الإجمالية.
- يجب أن تكون منطقة المطبخ (إعداد وتجهيز الغذاء) بعيدة عن صالة تقديم الشيشة ولا تفتح مباشرة عليها ويجب ربطها مع صالة تقديم الغذاء فقط.
- تطبق كافة الإشتراطات الصحية لنشاط المطعم وفقا لقائمة الطعام والمخطط المعتمد للمنشأة
- المحافظة على نظافة المنشاة ومناطق تجهيز وإعداد الغذاء وفقا للاشتراطات والممارسات الصحية الجيدة.

❖ شروط عامة

- وضع لوحة تحذيرية (ملصق) بحظر دخول أو اصطحاب الأشخاص الذين تقل أعمارهم عن (18) سنة إلي الأماكن المخصصة للمدخنين.
- يمنع على المنشأت المرخصة لبيع وتقديم التبغ ومنتجاته الإعلان او الترويج لمنتجاتها على أي من وسائل الدعاية والاعلان وفقا لما جاء بالمادة (8) من قرار مجلس الوزراء.
- حصول جميع العاملين في المنشاة على بطاقات صحية مهنية سارية الصلاحية من قسم الطب الوقائي بمستشفى عجمان التخصصي. تفيد خلوهم من الامراض السارية.
- يمنع تقديم خدمة الشيشة خارج المنشأة (خدمة توصيل الشيشة للمكاتب او المنازل او السيارات)
- توفير صندوق إسعافات أولية مجهزة بالأدوات والمعدات اللازمة.
- توفير برنامج مكافحة حشرية فعال بالمنشاة وملحقاتها مع شركة معتمدة من إدارة الصحة العامة